

**FICHE TECHNIQUE****PATE DE TANDOORI**

Réf info : T33 023 76
Code vrac : T3302376V indice 2
Code R&D : 062E1207

Créée le : 27.03.2012 (RG)
Révisée le : 07.03.16 (2) (RG)
Page 1 / 1

DESCRIPTION

Préparation en pâte permettant d'assaisonner de nombreuses préparations alimentaires.

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES (Règlementation (UE) n° 1169/2011)

Huile de colza et huile de colza hydrogénée, oignon, paprika, coriandre, gingembre, jus concentré de citron (maltodextrine de pomme de terre et/ou de maïs), sel, cumin, ail, curcuma, poivre, muscade, épices.

MODE DE PREPARATION

Dosage : Selon usage.

Condiment prêt à l'emploi. A utiliser comme condiment ou base aromatique pour relever vos sauces. Idéal en assaisonnement pour typer vos recettes indiennes.

SUGGESTIONS D'UTILISATION

A mélanger à du fromage frais pour des dips originaux à l'apéritif, ou en base tartinable pour relever les saveurs de vos sandwiches.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit en pâte
Energie (kJ):	2502
Energie (kcal):	605
Matières grasses en g	52
Dont acides gras saturés en g:	6,7
Glucides en g	24
Dont sucres en g:	10
Protéines en g :	4,9
Sel (Na x 2,5) en g :	5,0

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	< 300 000 /g
Coliformes totaux	< 1 000 /g
Escherichia coli	< 10 /g
Anaérobies sulfite-réducteurs	< 30 /g
Staphylocoques pathogènes	< 100 /g
Salmonella spp	absence /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

DDM=12 mois

Non ouvert : A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

Après ouverture, à conserver au frigo et consommer dans les plus brefs délais –Respecter des bonnes pratique d'hygiène.

CONDITIONNEMENT

Pot PET/PEN Opercule (300 g)

Carton de 4 pots

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisation de ce produit est limitée. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.